

VENERDI' 29 MARZO 2019

pag. 29



### Bitter e bottiglie vintage, a Roma il primo (e unico) amaro bar d'Italia

**B**ello da vedere, stimolante, pericolosamente facile da bere. «Il Formidabile» è un godimento, un drink lungo e dissetante che per una volta non suscita la nostalgia per miscele più strutturate: acqua tonica, l'energico [amaro Formidabile](#), un amaro al carciofo che forse non è il Cynar e succo fresco di lime. Oplà: una bibita dal colore del sole e dal gusto diritto ma polifonico. È stato il mio debutto a «Il Marchese», locale romano a due passi dall'Ara Pacis, la cui visita era per me dovere morale. Si tratta infatti del primo amaro bar italiano: perché in questo strano Paese potete trovare whiskyteche, ginteche e pure kombuchateche. Ma se aveste voglia di un bell'amaro, di uno di quei prodigi di sapore che sono orgoglio della liquoristica italiana, soltanto qui potete venire. Decine di etichette, un

piano della bella bottigliera dedicato ai bitter, una carta dei drink concepita da Matteo Zed, pioniere orgoglioso dell'amaro nazionale nei superbar globali. Ci sono anche bottiglie vintage, come il Don Bairo, caro a noi bambini degli anni '70 per il cartone animato dello spot. Firmato, ma lo scoprimmo più tardi, dal grande Paolo Piffarero. Ma il valore del Marchese è incalcolabile per gli amari di oggi, punto panoramico per i sapori in purezza e la silhouette che sono in grado di conferire a un drink miscelato. Ah, giusto: il Marchese che ispira il locale è quello del Grillo. «Mia cara Olimpia, mettete in pompa, che 'sto grillaccio der marchese sempre zompa».